Notice d'utilisation et d'installation

**Cuisinières**

**. à four multifonctions pyrolytique**

**. à four convection naturelle pyrolytique**

**C - 4 3 3 6 F 1 -**

**C - 4 3 1 7 F 1 -**

**C - 4 3 3 7 F 1 -**

**C - 4 3 4 7 F 1 -**

**De Dietrich**

# SOMMAIRE

## Pour l'utilisateur


Page

**2** - Tableau de commande C-4336F1-
**2** - Tableau de commande C-4317F1-
**2** - Tableau de commande C-4337F1-
**2** - Tableau de commande C-4347F1-
**3** - Brûleurs gaz
**4** - Plaques électriques
**5** - Programmateur
**13 ou 17** - Four
**14** - Décongélation
**15 ou 18** - Grilloir
**19** - Nettoyage par pyrolyse
**20** - Entretien
**32** - Montage brûleur gaz


## Pour l'installateur


Page

**24** - Mise en place - Incorporation
**25** - Raccordement gaz
**26** - Réglage des brûleurs gaz
**28** - Passage d'un gaz à un autre
**29** - Raccordement électrique
**31** - Caractéristiques techniques


**CONDITIONS DE GARANTIE ET ADRESSES EN ANNEXE.**

**EN CAS DE PERTE NOUS CONTACTER.**

## Modèles :

C-4336F1

C-4317F1

C-4337F1

C-4347F1

**AVERTISSEMENT**

*CES CUISINIERES (DE CLASSE 2 SOUS CLASSE 1) ONT ETE CONÇUES POUR ETRE UTILISEES PAR DES PARTICULIERS DANS UN BATIMENT D'HABITATION.*

# POUR L'UTILISATEUR

**Votre appareil ayant été installé par un spécialiste agréé De Dietrich suivant les recommandations de la partie installateur de cette notice, nous vous recommandons de lire attentivement les pages qui suivent pour vous permettre de tirer le meilleur parti de votre appareil de cuisson De Dietrich.**

## Tableau de commande

Modèles C-4336F1- (fig. 1)

1 Plaque à limiteur Ø 180 - 2000 W
2 Brûleur auxiliaire
3 Brûleur semi-rapide
4 Brûleur rapide (grand)
5 Voyant de mise sous tension du four
6 Voyant contrôle du thermostat du four
7 Voyant de mise sous tension de la plaque électrique
8 Programmateur
9 Commande des fonctions du four
10 Commande du thermostat du four
11 Commande d'allumage électrique des brûleurs gaz
12 Commande de la plaque électrique
13 Commandes des brûleurs gaz
14 Voyant de nettoyage

## Tableau de commande

Modèles C-4337F1- (fig. 3)

1 Plaque à limiteur Ø 180 - 2000 W
2 Brûleur auxiliaire
3 Brûleur semi-rapide
4 Brûleur rapide (grand)
5 Voyant de mise sous tension du four
6 Voyant contrôle du thermostat du four
7 Voyant de mise sous tension de la plaque électrique
8 Programmateur
9 Commande des fonctions du four
10 Commande du thermostat du four
11 Commande d'allumage électrique des brûleurs gaz
12 Commande de la plaque électrique
13 Commandes des brûleurs gaz
14 Voyant de nettoyage

## Tableau de commande

Modèles C-4317 F1- (fig. 2)

1 Plaque à limiteur Ø 180 - 2000 W
2 Plaque à limiteur Ø 145 - 1000 W
3 Plaque à limiteur Ø 145 - 1500 W
4 Plaque à limiteur Ø 180 - 2000 W
5 Voyant de nettoyage
6 Voyant de mise sous tension du four
7 Voyant de mise sous tension des plaques électriques
8 Voyant de contrôle du thermostat du four
9 Commande des plaques électriques
10 Commande des fonctions du four
11 Commande du thermostat du four
12 Programmateur

## Tableau de commande

Modèles C-4347F1- (fig. 4)

1 Brûleur rapide
2 Brûleur auxiliaire
3 Brûleur semi-rapide
4 Brûleur rapide (grand)
5 Voyant de mise sous tension du four
6 Voyant contrôle du thermostat du four
7 Programmateur
8 Commande des fonctions du four
9 Commande du thermostat du four
10 Commande d'allumage électrique des brûleurs gaz
11 Commandes des brûleurs gaz
14 Voyant de nettoyage

# Brûleurs gaz LOTUS- (fig. 5)

Ouvrez le robinet de l'arrivée de gaz.

Enfoncez et tournez vers la gauche la manette du brûleur choisi vers (grande flamme).

Appuyez sur le bouton d'allumage, puis relâchez-le : une étincelle électrique jaillit aux bougies et entraîne l'allumage du brûleur correspondant. En cas d'insuccès, actionnez à nouveau le bouton d'allumage.

Si les bougies sont encrassées, l'allumage est défectueux : veillez à maintenir les bougies propres.

Entre position (grande flamme) et (petite flamme) sont situées toutes les positions intermédiaires).

Pour éteindre le brûleur, tournez la manette vers la droite sur position ● (arrêt).

**Nota :**

*APRES NETTOYAGE DU DESSUS DE L'APPAREIL, REMETTEZ LES CHAPEAUX DE BRULEUR BIEN EN PLACE.*

*APRES CHAQUE UTILISATION, FERMEZ LE ROBINET D'ARRIVEE DE GAZ.*

## Symboles

- Maximum OUVERT
- ● Positions intermédiaires
- Minimum REDUIT
- ● ARRET

## Repères des foyers

- arrière gauche,
- avant gauche,
- arrière droit,
- avant droit.

## Recommandations pour l'utilisation des brûleurs gaz

### Choix des récipients

Pour les petits brûleurs, utilisez de petits récipients (casseroles de moins de 12 cm de diamètre, voir fig. 9).

Pour les grands brûleurs, utilisez de grands récipients (casseroles de 12 cm de diamètre et plus).

Lorsque l'on utilise des récipients de grandes dimensions, il est recommandé d'observer une distance d'environ 2 cm entre le récipient et le déflecteur latéral qui borde la table de travail, afin d'éviter un échauffement anormal et une coloration inesthétique (voir fig. 10).

Utilisez des récipients à fond plat, non bosselé. Les récipients à fond concave ou convexe sont déconseillés de par leur instabilité.

### Hauteur des flammes

Les récipients doivent être suffisamment larges pour que la flamme s'étale sur le fond sans déborder sur les parois. Dans le cas contraire la grille surchauffe, et pourrait se détériorer ; vous risquez en outre de détériorer les poignées du récipient posé au-dessus du brûleur et vous gaspillez de l'énergie (voir fig. 11 et 12).

**AVERTISSEMENT**

- *L'UTILISATION D'UN APPAREIL DE CUISSON AU GAZ CONDUIT A LA PRODUCTION DE CHALEUR ET D'HUMIDITE DANS LE LOCAL OU IL EST INSTALLE. VEILLEZ A ASSURER UNE BONNE AERATION DE LA CUISINE : MAINTENIR OUVERTS LES ORIFICES D'AERATION NATURELLE, OU INTALLER UN DISPOSITIF MECANIQUE (HOTTE DE VENTILATION MECANIQUE).*
- *UNE UTILISATION INTENSIVE ET PROLONGEE DE L'APPAREIL PEUT NECESSITER UNE AERATION SUPPLEMENTAIRE, PAR EXEMPLE EN OUVRANT UNE FENETRE, OU UNE AERATION PLUS EFFICACE, PAR EXEMPLE EN AUGMENTANT LA PUIS-SANCE DE LA VENTILATION MECANIQUE SI ELLE EXISTE.*

# Plaque électrique

## Plaque à 6 allures (fig. 6)

## Recommandations pour l'utilisation de la plaque électrique

**Bon** (fig. 13):

Le récipient couvre entièrement la plaque.
Utilisation complète de la chaleur.
En cas de débordement, la plaque n'est pas atteinte. Entretien facile, le liquide sera récupéré sur la table.
Le fond du récipient est sec, la plaque n'est pas attaquée.
Fond plat. Pour obtenir une cuisson rapide et économique.

**Mauvais** (fig. 14):

Le fond ne couvre pas entièrement la plaque.
Dépense inutile d'une partie de l'énergie.
En cas de débordement, la plaque est très rapidement attaquée et difficile à entretenir (rouille, déchets).
Le fond du récipient n'est pas sec. La plaque risque d'être attaquée.
Le fond du récipient est déformé (fond convexe, concave ou bosselé).
Gaspillage d'énergie, cuisson inégale et temps de cuisson long.

| 0 | 1 - 2 | 2 - 3 - 4 | 3 - 4 - 5 | 4 - 5 | 6 |
|---|---|---|---|---|---|
| **ARRET** | **TENUES AU CHAUD** | **MIJOTAGES** | **MOYEN** | **FORT** | **VIF** |
| | Mises en attente<br>Plats prêts à servir<br>Mijotages doux | Béchamel<br>Beignets<br>Ragoûts<br>Légumes secs<br>Riz au lait<br>Mijotages moyens<br>Réchauffage | Pâtes<br>Pommes de terre à l'eau<br>Potages<br>Confiture<br>Ebullition à petits bouillons | Escalopes<br>Croquettes<br>Légumes frais<br>Potages<br>Fritures de surgelés<br>Pommes de terre sautées | Côtes d'agneau<br>Grillades<br>Omelette<br>Steaks<br>Ebullition du lait |

# Programmateur

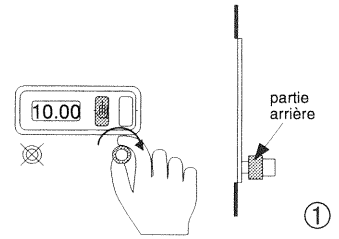
### *1) Fonction du programmateur*

Votre appareil comprend un programmateur vous permettant de commander **soit** la plaque arrière gauche (sauf modèle C-4347F1), **soit** le four, **soit** le grilloir, **soit** la plaque **et** le four.

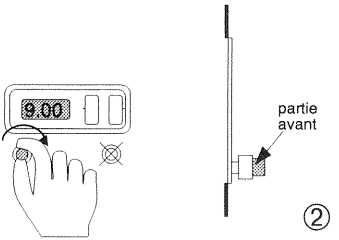
Les éléments chauffants étant coupés par le programmateur, celui-ci les rend inutilisables.

**Si, par exemple, le four a été programmé en cuisson différée, la plaque arrière gauche ne peut être utilisée pendant le temps d'attente avant le début de cuisson (et inversement pour le four si la plaque a été programmée).**

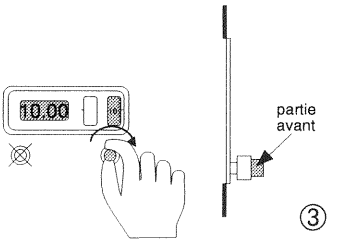
### *2) Mise à l'heure*




① Tournez la partie arrière du bouton de droite jusqu'à ce que le symbole ✋ (position manuelle) s'affiche dans le cadran.

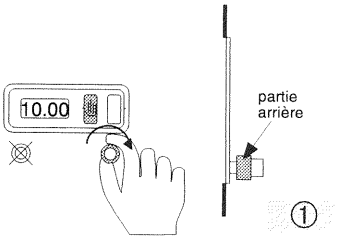



② Poussez et tournez en même temps la partie avant du bouton de gauche jusqu'à l'affichage de l'heure désirée.



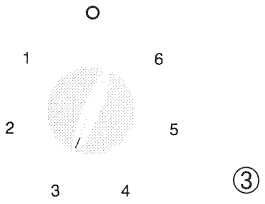

③ Poussez et tournez en même temps la partie avant du bouton de droite jusqu'àu déclic (à ce moment les 2 heures des 2 cadrans seront identiques).

### *3) Cuisson immédiate sans programmation (position manuelle)*




① Tournez la partie arrière du bouton jusqu'à ce que le symbole ✋ (position manuelle) s'affiche dans le cadran.

② Assurez-vous que l'heure affichée dans les 2 cadrans est identique (voir paragraphe ***1*** si ce n'est pas le cas).

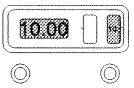



③ Réglez la puissance de votre four ou votre plaque. La cuisson débute immédiatement.

● Ex. : réglage de la plaque à 3.

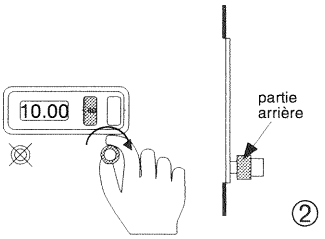
### *4) Cuisson immédiate avec temps de cuisson programmé*

Cette programmation permet de démarrer immédiatement une cuisson pour une durée choisie.




①

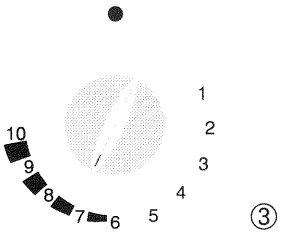
① Assurez-vous que l'heure affichée dans les 2 cadrans est identique (voir paragraphe ***1*** si ce n'est pas le cas).




②

② Tournez la partie arrière du bouton pour afficher le temps de cuisson désiré (de 120 minutes à 5 minutes).

● Ex. : 60 minutes.

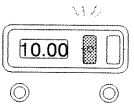



③

③ Réglez votre four ou votre plaque. La cuisson débute immédiatement pour la durée choisie.

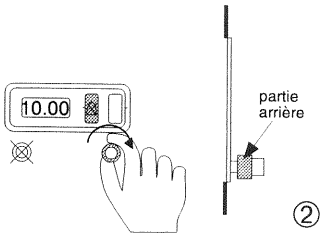
● Ex. : réglage du four thermostat 7.

## *5) Fin de cuisson*




①

① La sonnerie se déclenche en fin de cuisson.




②

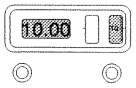
② Pour arrêter la sonnerie, tournez la partie arrière du bouton vers la droite jusqu'à la position ⊗ .

**Remarque : si vous n'arrêtez pas manuellement la sonnerie, elle s'arrêtera automatiquement au bout de 3 minutes.**

***IMPORTANT pour la prochaine utilisation :***
***N'omettez pas de tourner à nouveau le bouton pour afficher le symbole ✋ (position manuelle). (Voir paragraphe 2).***

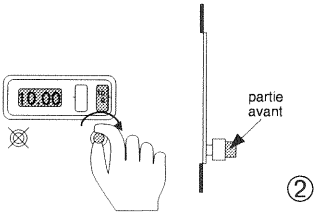
## *6) Cuisson avec programmation différée*

Votre four peut également effectuer une cuisson avec un départ différé, à une heure choisie.



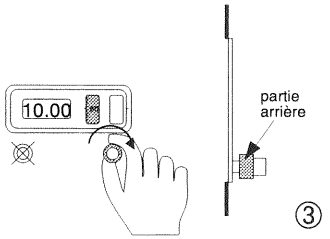

①

① Assurez-vous que l'heure affichée dans les 2 cadrans est identique.



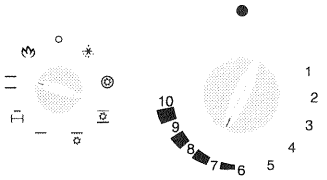

②

② Poussez et tournez en même temps la partie avant du bouton de droite pour afficher dans le cadran l'heure choisie pour le début de cuisson.



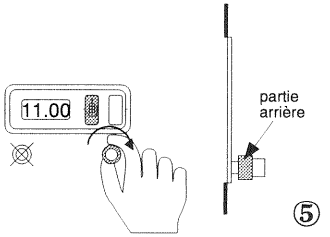

③

③ Tournez la partie arrière du bouton pour afficher le temps de cuisson choisie (de 120 minutes à 5 minutes).
● Ex. : 60 minutes de cuisson.




④

④ Réglez votre four ou votre plaque.
● Ex. : convection naturelle - thermostat 7.

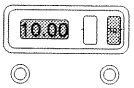



⑤

⑤ **IMPORTANT :**
Revenez en position manuelle à la fin de la cuisson.
Tournez la partie arrière du bouton jusqu'à ce que le symbole ✋ (position manuelle) s'affiche dans le cadran.

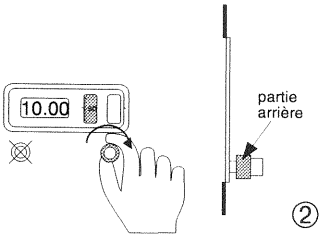
⑥ Remettre le sélecteur et thermostat à zéro.

## *7) Programmation d'une pyrolyse immédiate*



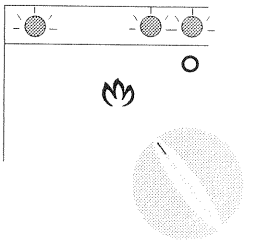

①

① Assurez-vous que l'heure affichée dans les 2 cadrans est identique (voir paragraphe ***1*** si ce n'est pas le cas).



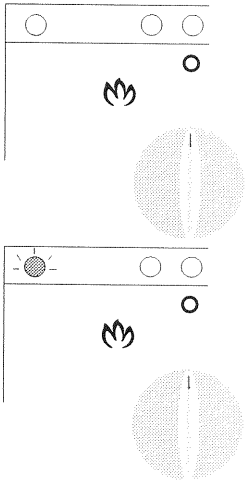

②

② Tournez la partie arrière du bouton pour afficher le temps de pyrolyse désiré (de 90 à 120 minutes) dans le cadran du milieu.



③

③ Réglez votre four sur la fonction "pyro ". Les voyants s'allument. La pyrolyse débute immédiatement pour une durée de 90 à 120 minutes.

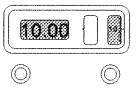


④

④ A la fin de la pyrolyse, ramenez la manette de choix des fonctions en position "0".

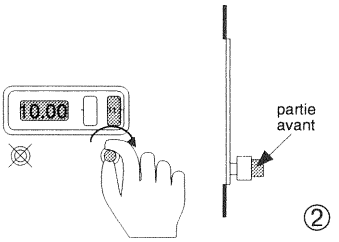
- Si le témoin de verrouillage de porte est éteint, vous pouvez ouvrir la porte.
- Si le témoin de verrouillage reste allumé, attendre que votre four refroidisse ; votre porte est verrouillée par mesure de sécurité.

## *9) Programmation d'une pyrolyse différée*




①

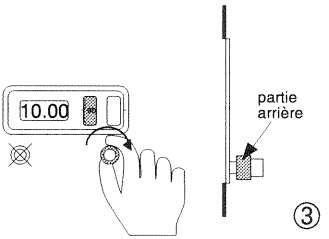
① Assurez-vous que l'heure affichée dans les 2 cadrans est identique.




②

② Poussez et tournez en même temps la partie avant du bouton pour afficher dans le cadran l'heure choisie pour le début de la pyrolyse.

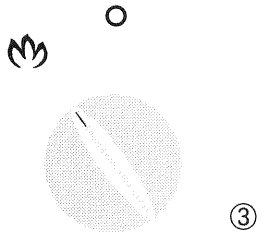
● Ex. : 11 heures.



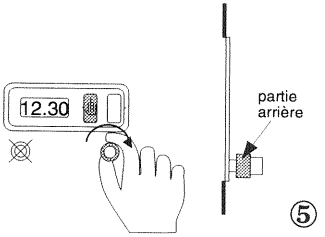

③

③ Tournez la partie arrière du bouton pour afficher le temps de pyrolyse désirée (entre 90 minutes et 120 minutes suivant l'importance des salissures dans votre four).

## *10) Programmation d'une pyrolyse différée (suite)*




④ Réglez votre four sur la fonction "pyro ".
La pyrolyse débutera à 11h00 pour la durée sélectionnée.




⑤ **IMPORTANT :**
Revenez en position manuelle à la fin de la pyrolyse.
Tournez la partie arrière du bouton jusqu'à ce que le symbole (position manuelle ) s'affiche dans le cadran.

⑥ Remettez le sélecteur à zéro.

# Four multifonctions

(C-4317F1 - C-4337F1 - C-4347F1)

**Important :** *AVANT D'UTILISER VOTRE FOUR POUR LA PREMIERE FOIS, RETIREZ TOUS LES ACCESSOIRES ET FAITES-LE CHAUFFER A VIDE PENDANT UNE HEURE THERMOSTAT SUR POSITION 10, AFIN D'ELIMINER L'ODEUR DU NEUF.*

**Attention :** *LA PORTE EST CHAUDE PENDANT LE FONCTIONNEMENT. ELOIGNEZ LES JEUNES ENFANTS.*

Le four multifonctions est doté de cinq techniques de cuisson à part entière.

- d'une part, **les trois techniques de cuisson traditionnelle :**
  - la chaleur tournante
  - la convection naturelle
  - les infra-rouges

- d'autre part, **les deux nouvelles techniques de cuisson :**
  - le turbo-grill
  - la cuisson combinée.

Vous allez donc pouvoir choisir pour chaque type de mets la technique de cuisson la plus appropriée pour des résultats optima.

**Par exemple :** pour un rôti bien croustillant on choisira la convection naturelle, pour des cuissons sur plusieurs niveaux, la chaleur tournante, pour les tartes, la cuisson combinée.

**Attention !**

*NE PAS GARNIR L'INTERIEUR DU FOUR DE FEUILLE D'ALUMINIUM !*

*IL EN RESULTE UNE CONCENTRATION DE CHALEUR, QUI FAUSSE LES RESULTATS DE CUISSON ET PEUT MEME ENDOMMAGER L'ÉMAIL.*

## Mise en marche

### Programmateur

Vous pouvez utiliser le four avec ou sans programmateur.

### Sélecteur de fonctions (fig. 8)

Placez la manette sur la position correspondant à la fonction choisie (voir tableau des cuissons page 21).

- Le voyant de mise sous tension s'allume et reste allumé aussi longtemps que la manette n'est pas remise à **O**.
- L'éclairage du four s'allume.

**En tournant la manette vers la droite, vous sélectionnez les fonctions :**

- **DÉCONGÉLATION :** la turbine tourne sans chauffage.
- **CHALEUR TOURNANTE :** la turbine tourne et la résistance de turbine fonctionne.
- **CUISSON COMBINÉE :** la turbine tourne et les résistances de sole, de voûte et de turbine fonctionnent.
- **TURBO-GRILL :** la turbine tourne, le grilloir central et le grilloir additionnel fonctionnent.
- **GRILLOIR DOUBLE :** grilloir central et grilloir additionnel fonctionnent.
- **GRILLOIR SIMPLE :** le grilloir central fonctionne.
- **CONVECTION NATURELLE :** (cuisson traditionnelle) les résistances de sole et de voûte fonctionnent.

**En tournant la manette vers la gauche, vous sélectionnez :**

- **NETTOYAGE PYROLYTIQUE DU FOUR :** (voir page 19).

## Thermostat (voir figure 8)

Tournez la manette du thermostat vers la droite sur la position choisie (voir tableau des cuissons page 21).

- Le voyant de contrôle du thermostat est allumé pendant toute la montée en température ; il s'éteindra dès que la température souhaitée est atteinte.

Puis il s'allumera et s'éteindra en fonction de la régulation du thermostat

## Arrêt

Pour arrêter la cuisson, remettez la manette du thermostat et celle du sélecteur sur **O**. Les voyants de contrôle et l'éclairage du four s'éteignent.

## Limitation des odeurs et salissures

Afin d'éviter les salissures excessives de votre four et les fortes odeurs de fumées pouvant en résulter, nous recommandons de ne pas cuire à température trop élevée.

Effectuer le préchauffage à la température de cuisson choisie (voir tableau de cuisson page 21).

Pour limiter les températures atteintes par les éléments de façade ainsi que par les meubles, nous déconseillons le dépassement de la position **8** en grilloir simple et **9** en grilloir double.

## Décongélation

La décongélation des produits congelés est une opération aussi importante pour leur qualité que la congélation. En règle générale, il est préférable de décongeler lentement la plupart d'entre eux.

**Sans préchauffage :** En particulier pour les tartes, les fruits et les pâtés de viande, mettez le sélecteur sur position ✳.

**Avec chauffage :** Pour les poulets, les viandes, les mets préparés, le pain, mettez le sélecteur sur position chaleur tournante ⊛ et le thermostat sur position **2 - 3**.

**Important**

*NOUS CONSEILLONS, LORS DE LA DECONGELATION, DE LAISSER LES PRODUITS DANS LEUR EMBALLAGE ETANCHE POUR EVITER LA CONDENSATION DE L'HUMIDITE DE L'AIR SUR LES PRODUITS. POSEZ TOUJOURS VOTRE METS SUR LA GRILLE SUPPORT DE PLAT AU MILIEU DU FOUR.*

# Grilloir

**Attention :** *LES PARTIES ACCESSIBLES PEUVENT ETRE CHAUDES QUAND LE GRIL EST UTILISE ! ELOIGNEZ LES JEUNES ENFANTS.*

**LA CUISSON S'EFFECTUE PORTE DU FOUR FERMEE**

## Mise en marche

**Programmateur :**

Vous pouvez utiliser le grilloir avec ou sans l'aide du programmateur.

**Sélecteur de fonctions** (fig. 8) **:**

Placez-le sur la position correspondant à la fonction choisie.

- Le voyant de mise sous tension s'allume et reste allumé aussi longtemps que la manette n'est pas remise à **O**.
- L'éclairage du four s'allume.

## Grilloir :

Le grilloir traditionnel est utilisé pour les grillades telles que :

- les côtes de porc, de veau, de bœuf
- les saucisses,
- le poisson, etc.

Les grillades s'effectuent porte du four fermée.

### Turbo-grill

Cette fonction turbo-grill est spécialement indiquée pour réussir les viandes rouges, petites volailles. Le grilloir central, le grilloir additionnel ainsi que la turbine fonctionnent. Vous pouvez utiliser toute la surface de la grille support de plat.

### Grilloir double

Pour griller une grande quantité sur toute la surface de la grille support de plat, par exemple :

- croque-monsieur
- saucisses
- steaks.

Le grilloir central et le grilloir additionnel fonctionnent.

### Grilloir simple :

Pour griller une petite quantité, par exemple :

- deux brochettes
- deux côtelettes, etc...

Le grilloir central fonctionne.

**Attention**

*EN BRANCHANT DES APPAREILS ELECTRIQUES SUR DES PRISES DE COURANT SITUEES À PROXIMITE DE LA CUISINIERE, VEILLEZ A NE PAS COINCER LE CABLE D'ALIMENTATION DANS LA PORTE DU FOUR.*

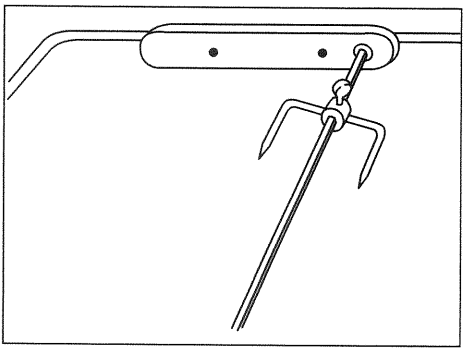
# Tournebroche

## Utilisation du tournebroche

La cuisson au tournebroche est très pratique et permet d'obtenir, en particulier, des viandes savoureuses et d'une très grande régularité de cuisson.

### Pour l'utiliser :

- Engagez le berceau de la broche au 2ème gradin à partir du bas ;
- Enfilez une des fourchettes sur la broche : embrochez la pièce à rôtir ; enfilez la deuxième fourchette ; centrez et serrez en vissant les deux fourchettes ;
- Insérer le plat lèchefrite multi-usages au 1er gradin ou le poser sur la sole si la pièce à rôtir est très grosse, pour recueillir le jus de cuisson.
- Placez la broche sur son berceau ;
- Enduisez la pièce à rôtir d'huile ou de beurre ramolli ;
- Poussez légèrement pour engager la pointe de la broche dans le carré d'entraînement situé au fond du four :
- Mettez le chauffage et le moteur en route en plaçant la manette du four sur la position Grilloir simple et positionnez le thermostat selon le tableau des cuissons de la page 21.



**Nota :** *En cas de programmation en cuisson automatique la broche tourne immediatement apres avoir place le thermostat sur la position (grilloir + tournebroche)* ⊟ *, meme si la cuisson ne doit commencer que plusieurs heures apres. En fin de programmation, le tournebroche continue de tourner, evitant ainsi que les pieces grillees soient brulees partiellement par le grilloir encore chaud.*
*Pour arreter le tournebroche, remettez le selecteur et le thermostat sur position zero* **O**.

# Four à convection naturelle

(C - 4336 F1)

**Important :** *Avant d'utiliser votre four pour la première fois, retirez tous les accessoires et faites-le chauffer a vide pendant une heure thermostat sur position maxi, afin d'éliminer l'odeur du neuf.*

**Attention :** *La porte est chaude pendant le fonctionnement. Eloignez les jeunes enfants.*

Le four à convection naturelle est doté de cinq possibilités d'utilisation :

- Préchauffage,
- Traditionnel,
- Sole,
- Grilloir simple,
- Grilloir double.

**Attention :** *Ne pas garnir l'interieur du four de feuilles d'aluminium. il en resulte une concentration de chaleur, qui fausse les resultats de cuisson et peut meme endommager l'émail.*

## Mise en marche

### Programmateur :

Vous pouvez utiliser le four avec ou sans l'aide du programmateur.

### Thermostat (fig. 7) :

Placez-le sur la position choisie (voir tableau des cuissons page 22).

Le voyant de mise sous tension s'allume et reste allumé aussi longtemps que la manette n'est pas remise à **O**.

Le voyant de contrôle du **th°** s'allume chaque fois que le chauffage est mis en marche sous l'action du thermostat pour atteindre ou maintenir la température correspondant à la position affichée.

## Arrêt

Pour arrêter la cuisson, après avoir sorti le mets, remettez la manette du thermostat sur O. Les voyants s'éteignent.

### Préchauffage :

Voir tableau des cuissons page 22.

### Limitation des odeurs et salissures

Afin d'éviter les salissures excessives de votre four et les fortes odeurs de fumées pouvant en résulter, nous recommandons de ne pas cuire à température trop élevée. Pour cela, après le préchauffage, ramenez toujours le thermostat à la position indiquée sur le tableau de cuisson (chiffre le plus faible de préférence).

### Sélecteur de fonctions (fig. 7) :

Placez la manette sur la position correspondant à la fonction choisie (voir tableau des cuissons page 22).

Le voyant de mise sous tension s'allume et reste allumé aussi longtemps que la manette n'est pas remise à **O**.

L'éclairage du four s'allume.

**En tournant la manette vers la droite, vous sélectionnez les fonctions :**

- **Préchauffage :** préchauffez le four à la température de cuisson souhaitée.
- **Traditionnel :** convient particulièrement pour des rôtis de viande rouge.
- **Sole :** à utiliser pour les pâtisseries délicates, et le réchauffage des plats cuisinés.
- **Grilloir simple :**
- **Grilloir double :** on choisira entre grilloir simple et grilloir double selon les surfaces à griller; le grilloir double est destiné aux plus grandes surfaces.

**En tournant la manette vers la gauche vous sélectionnez :**

- **Nettoyage pyrolytique du four :** voir pages de 10 à 12.

# Grilloir

**Attention :** *LES PARTIES ACCESSIBLES PEUVENT ETRE CHAUDES QUAND LE GRIL EST UTILISE ! ELOIGNEZ LES JEUNES ENFANTS.*

**LA CUISSON S'EFFECTUE PORTE DU FOUR FERMÉE.**

## Mise en marche

### Thermostat (fig. 7) :

**En grilloir :** tournez la manette du sélecteur vers la droite sur la position ⊡ et la manette du thermostat sur la graduation indiquée dans le tableau des cuissons page 22.

**En tournebroche :** tournez la manette du sélecteur vers la droite sur la position ⊡ et la manette du thermostat sur la graduation indiquée dans le tableau des cuissons page 22.

- Le voyant de mise sous tension ⊜ s'allume et reste allumé aussi longtemps que la manette n'est pas remise à zéro.
- Le voyant de contrôle du thermostat est allumé pendant toute la montée en température et il s'éteindra dès que la température souhaitée est atteinte. Puis il s'allumera et s'éteindra en fonction de la régulation du thermostat

### Arrêt :

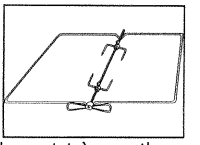
Pour arrêter la cuisson, remettez les manettes du sélecteur et du thermostat sur **O**. Les voyants et la lampe du four s'éteignent.

### Utilisation en grilloir :

Viandes et poissons, après avoir été légèrement huilés sur les deux faces, doivent être placés directement sur la grille support de plat (voir page 18). Enfournez et glissez le plat lèchefrite multi-usages sur un des gradins situés sous la grille.

**Attention :** *EN BRANCHANT DES APPAREILS ÉLECTRIQUES SUR DES PRISES DE COURANT SITUÉES À PROXIMITÉ DE LA CUISINIERE, VEILLEZ À NE PAS COINCER LE CABLE D'ALIMENTATION DANS LA PORTE DU FOUR.*

# Tournebroche



### Utilisation en tournebroche :

La cuisson au tournebroche est très pratique et permet d'obtenir, en particulier, des viandes savoureuses et d'une très grande régularité de cuisson.

### Pour l'utiliser

- Engagez le berceau de la broche au 3ème gradin à partir du bas ;
- Insérez le plat lèchefrite multi-usage au 1er gradin ou le poser sur la sole, si la pièce à rôtir (est très grosse) pour recueillir le jus de cuisson.
- Enfilez une des fourchettes sur la broche, embrochez la pièce à rôtir, enfilez la deuxième fourchette, centrez et serrez en vissant les deux fourchettes ;
- Enduisez la pièce à rôtir d'huile ou de beurre ramolli,
- Placez la broche sur son berceau,
- Poussez légèrement pour engager la pointe de la broche dans le carré d'entraînement situé au fond du four,
- Mettez le chauffage et le moteur en route en plaçant le sélecteur du four sur la position Grilloir simple ⊡ et positionnez le thermostat selon le tableau des cuissons de la page 22.

**Nota :** *EN CAS DE PROGRAMMATION EN CUISSON AUTOMATIQUE LA BROCHE TOURNE IMMEDIATEMENT APRES AVOIR PLACE LE THERMOSTAT SUR LA POSITION (GRILLOIR + TOURNEBROCHE) ⊡ , MEME SI LA CUISSON NE DOIT COMMENCER QUE PLUSIEURS HEURES APRES. EN FIN DE PROGRAMMATION, LE TOURNEBROCHE CONTINUE DE TOURNER, EVITANT AINSI QUE LES PIECES GRILLEES SOIENT BRULEES PARTIELLEMENT PAR LE GRILLOIR ENCORE CHAUD.*

*POUR ARRETER LE TOURNEBROCHE, REMETTEZ LE SELECTEUR ET LE THERMOSTAT SUR POSITION ZERO* **O**.

# Nettoyage du four par pyrolyse

(tous modèles)

## Fonctionnement

Chauffé à 500° C, le four est nettoyé intégralement. Ce procédé est efficace contre toutes les salissures : graisses, sucre, débordements de toute sortes, etc.

Le catalyseur incorporé dans la voûte détruit la majorité des fumées et odeurs. Dès que la température interne du four dépasse environ 350°C, la porte du four (verrouillée lors de la mise de la pyrolyse), ne peut plus être ouverte.

**Nota :** en cas de panne de courant ou de défaillance, la porte reste verrouillée.

**Vous pouvez effectuer le nettoyage :**

- soit après plusieurs cuissons peu salissantes;
- soit tout de suite après une cuisson et profiter de la chaleur encore accumulée dans le four par la cuisson; Le four peut être nettoyé aussi souvent que vous le désirez; n'oubliez pas qu'à chaque pyrolyse, il est immobilisé pour une durée de près de 2$^{H}$00 (pour une pyrolyse de 1$^{H}$30), refroidissement jusqu'à 350°C compris.

## Sécurité de verrouillage

Pendant l'opération de pyrolyse, dès que le four est à une température supérieure à 350° C, il est impossible d'ouvrir la porte du four, même en cas de coupure de courant.

Pour pouvoir à nouveau ouvrir la porte il faut que les conditions suivantes soient réunies :

- La température du four doit être inférieure à 350°C.
- Le sélecteur de fonctions doit être placé sur la position O.
- L'alimentation électrique doit être correcte.

**N'utilisez pas les brûleurs gaz pendant toute la durée du nettoyage.**

**Pendant l'opération de pyrolyse, les 2 foyers «avant» ne peuvent pas être mis en service et l'utilisation des foyers «arrière» est déconseillée (concerne modèle C-4317F1).**

**Pour les modèles (C-4336F1 et C-4337F1), le foyer arrière gauche n'est pas utilisable pendant l'opération de pyrolyse.**

**IMPORTANT :**

*AVANT DE PROCEDER AU NETTOYAGE, RETIREZ TOUS LES ACCESSOIRES DU FOUR (LECHEFRITE, GRILLE, ETC.). AVEC UNE EPONGE HUMIDE OU UNE RACLETTE EN BOIS, ENLEVEZ LES PLUS GROS RESIDUS DE L'INTERIEUR DU FOUR. UN EXCES DE RESIDUS RISQUERAIT DE PROVOQUER UN DEGAGEMENT DE FUMEE TROP IMPORTANT POUR LA CAPACITE D'ABSORPTION DU CATALYSEUR.*

*PENDANT LE NETTOYAGE LES SURFACES FRONTALES DE L'APPAREIL PEUVENT DEVENIR PLUS CHAUDES QU'EN USAGE NORMAL.*

***ELOIGNEZ LES JEUNES ENFANTS !***

*NORME EN 60 335-2-6*

# Entretien

## Nettoyage

### Grille émaillée :

Utilisez une éponge et de l'eau savonneuse mais uniquement lorsque la grille est froide.
N'utilisez jamais d'abrasifs ou d'objets tranchants.

### Brûleurs gaz :

Pour les rendre nets et brillants, nettoyez-les à l'eau savonneuse et rincez-les sous le robinet en évitant de les tremper dans l'eau.

Essuyez-les soigneusement avant de les remettre en service.

Veillez à ce que les brûleurs soient correctement assemblés.

### Plaque électrique :

Après chaque usage, essuyez-la à froid, avec un chiffon gras. La plaque est protégée par une peinture noire anti-rouille.

Evitez l'emploi de tout produit abrasif. Maintenez-la bien sèche ou légèrement graissée pendant les périodes assez longues de non utilisation. Enlevez immédiatement toutes souillures.

Respectez également les recommandations de la page 5.

### Carrosserie :

Nettoyez l'appareil lorsqu'il est froid. Ne laissez pas séjourner sur l'émail des liquides acides (jus de citron, vinaigre, etc). Pour entretenir l'émail, les parties en verre ou en acier inoxydable, utilisez une éponge et de l'eau savonneuse (ou un produit du commerce). Faites briller avec un linge doux et sec, ou mieux, avec une peau de chamois. Les manettes de commande s'enlèvent en les tirant vers soi.

**En cas de résistance**, passez un chiffon derrière la manette et tirez, mais n'utilisez ni pince ni levier.

**Four :** (voir pages 13 et 17)

### Raccordement gaz :

Le tuyau flexible ou le tube souple doit être remplacé régulièrement à la date limite d'utilisation, sauf s'il s'agit d'un tuyau flexible type gazinox à durée illimitée.

**Important : ne mettez pas de produits d'entretien ou de produits inflammables dans le coffre de rangement.**

### Petits incidents à réparer par vous-mêmes :

La cause de la panne est bien souvent de peu d'importance. Avant de faire appel à votre Service Après-Vente, voyez donc si vous ne pouvez pas éliminer vous même, le "défaut".

**Par exemple**, le four et la plaque programmable ne fonctionnent pas : vérifiez que le programmateur a été remis sur position manuelle . Vérifiez ensuite l'état des fusibles du secteur et remplacez-les éventuellement.

### Allumage électrique des brûleurs de la table de travail :

Si un brûleur ne s'allume pas, il se peut :

- que sa **bougie soit encrassée ou humide :** la nettoyer avec une brosse et la sécher,
- que la **bougie correspondante soit fissurée :** il faut, dans ce cas, la faire changer.

### Remplacement de la lampe d'éclairage du four :

**Attention !**
*DECONNECTEZ L'APPAREIL DE LA SOURCE D'ALIMENTATION AVANT DE REMPLACER LA LAMPE (NORME EN 335.2.6).*

La lampe de four est accessible à l'arrière de l'appareil. Elle est du type sphérique, diamètre 45 mm, culot E 14 à vis, puissance 40 W sous 230 V. Pour retirer la lampe, il est nécessaire de démonter le capot arrière.

# Tableau des cuissons four multi-fonctions (C-4317F1/C-4337F1/C-4347F1)

| RECETTES | FONCTIONS DU FOUR | POSITION THERMOSTAT | TEMPS DE CUISSON EN MINUTES | | GRADIN A PARTIR DU BAS | | OBSERVATIONS |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | **PORTE FERMEE** | | | | | | |
| **AGNEAU** | | | | | | | |
| Côtelettes | GRILLOIR DOUBLE | 9 | 8 à 10 | | 4 | (3) | Selon épaisseur et (2) |
| Gigot | CONVECTION NATURELLE | 8 | 10 à 15 | (1) | 2 | (3) | Selon grosseur |
| Selle | CONVECTION NATURELLE | 8 | 10 à 15 | (1) | 2 | (3) | Selon grosseur |
| **BOEUF** | | | | | | | |
| Entrecôte | GRILLOIR DOUBLE | 9 | 6 à 8 | | 3 | (3) | Selon épaisseur et (2) |
| Rôti | TURBO-GRILL | 7 | 15 | (1) | 3 | (4) | (2) rôti posé sur grille |
| CAKE | CHALEUR TOURNANTE | 5 | 50 à 60 | | 2 | (4) | |
| CHOUX (pâte à) | CHALEUR TOURNANTE | 6 | 35 à 45 | | 2 | | Selon grosseur sur plaque pâtisserie |
| DORADE | CHALEUR TOURNANTE | 7 | 35 | | 2 | (3) | Selon grosseur |
| DINDE | CONVECTION NATURELLE | 7 | 25 à 30 | (1) | 1 | (3) | |
| GRATIN DAUPHINOIS | CHALEUR TOURNANTE | 5 | 40 à 50 | | 2 | (3) | Selon quantité |
| LAPIN ROTI | CHALEUR TOURNANTE | 6 | 25 | (1) | 2 | (3) | |
| MAQUEREAUX | GRILLOIR DOUBLE | 9 | 20 | | 3 | (3) | (2) |
| MERINGUES | CHALEUR TOURNANTE | 1 | 60 | | 2 | | Sur plaque pâtisserie |
| PAIN | CHALEUR TOURNANTE | 7 | 20 à 30 | | 2 | | Selon épaisseur sur plaque pâtisserie |
| PATE BRISEE | CUISSON COMBINEE | 8 | 15 à 20 | | 2 | (3) | Non garnie |
| PATE FEUILLETEE | CUISSON COMBINEE | 8 | 10 à 15 | | 2 | | Non garnie sur plaque pâtisserie |
| PATE SABLEE (tarte) | CHALEUR TOURNANTE | 6 | 30 à 40 | | 2 | (3) | Selon garniture |
| PINTADE | CHALEUR TOURNANTE | 6 | 25 | (1) | 2 | (3) | |
| PIZZA | CUISSON COMBINEE | 7 | 15 à 20 | | 3 | | Sur plaque pâtisserie |
| PORC (rôti) | CHALEUR TOURNANTE | 6 | 40 | (1) | 2 | (3) | Selon épaisseur |
| POULET (rôti) | TURBO GRILL | 6 | 25 | (1) | 2 | (3) | Poulet posé sur grille (2) |
| POULET (T.B.) | GRILLOIR SIMPLE | 7 | 25 | (1) | BROCHE | (2) | |
| QUATRE-QUARTS | CHALEUR TOURNANTE | 5 | 45 à 55 | | 2 | (4) | Selon épaisseur |
| QUICHE LORRAINE | CUISSON COMBINEE | 6 | 35 à 40 | | 1 ou 2 | (4) | |
| SABLES | CHALEUR TOURNANTE | 5 | 20 à 25 | | 2 | | Sur plaque pâtisserie |
| SOUFFLE (fromage) | CUISSON COMBINEE | 5 | 30 à 35 | | 2 | (4) | Selon quantité |
| TARTE AUX FRUITS | CUISSON COMBINEE | 6 | 35 | | 1 ou 2 | (4) | Selon moule |
| TOMATES FARCIES | CUISSON COMBINEE | 6 | 40 à 50 | | 2 | (4) | |
| VEAU (rôti) | CHALEUR TOURNANTE | 6 | 40 | (1) | 2 | (3) | Selon épaisseur |

(1) Temps de cuisson pour 500 grammes

(2) Plat lèchefrite multi-usages au gradin du bas

(3) Grille support ——

(4) Grille ⌐└─┘⌐

*AVANT D'ENFOURNER LES PLATS POUR LES CUISSONS EN "POSITION CONVECTION NATURELLE", PRECHAUFFEZ LE FOUR DE 10 À 15 MINUTES A LA TEMPERATURE DE CUISSON CHOISIE.*

**NOTA** *LES POSITIONS DE REGLAGE DU THERMOSTAT SONT DONNEES A TITRE INDICATIF. AUSSI, AFIN D'EVITER UNE PRODUCTION ANORMALE DE FUMEES POUVANT RESULTER D'UNE TEMPERATURE EXCESSIVE DE CUISSON, IL Y A LIEU D'AJUSTER CETTE DERNIERE EN REGLANT LE THERMOSTAT SUR UN CHIFFRE PLUS FAIBLE.*

## CUISSONS SIMULTANEES

Votre appareil est conçu pour pouvoir effectuer des cuissons simultanées de plats différents, avec une même qualité de résultat. La qualité de cuisson est d'autant meilleure que les plats choisis se cuisent individuellement avec des positions de thermostat assez proches. Dans ce cas, procédez comme suit, en vous basant sur le tableau de cuisson ci-dessus.

- **CHOIX DE LA TEMPÉRATURE :** si les plats à cuire nécessitent la même position de thermostat, conservez donc cette position conseillée ci-dessus.
  Si les plats à cuire ne demandent pas la même position de thermostat, réglez le thermostat du four sur la moyenne des positions conseillées ci-dessus.
  **Exemple :** tarte seule (thermostat 8), Poulet rôti (thermostat 6), donc en simultané (thermostat 6 et 7).

- Choix de la durée de cuisson : si les températures de cuisson conseillées ci-dessus sont différentes, le choix d'une température moyenne implique d'allonger le temps de cuisson du plat à la température initialement la plus élevée, et inversement.

  **Exemple :** tarte seule (35 à 40 minutes), Poulet rôti 500 g (20 à 25 minutes), en simultané : tarte : 40 à 45 minutes Poulet rôti : 15 à 20 minutes

- **CHOIX DU GRADIN :** Gardez les viandes au gradin du bas en général. Mettez les gâteaux et poissons aux gradins du haut.

- **CHOIX DE LA FONCTION :** quelle que soit la fonction proposée ci-dessus, les cuissons simultanées se font en "Chaleur tournante".

**NOTA:** *AVEC CE TYPE DE FOUR, LA CUISSON SUR 2 NIVEAUX EST POSSIBLE, EN UTILISANT LES REGLES ÉNONCÉES CI-DESSUS.*

**VOTRE FOUR EST ÉQUIPÉ DES ÉLÉMENTS SUIVANTS :** *1 GRILLE SUPPORT, 1 PLAT LECHEFRITE MULTI-USAGES, 1 GRILLE CAMBRÉE ET 1 PLAQUE PATISSERIE*

*INFLUENCE DES MOULES SUR LES CUISSONS : SI VOUS UTILISEZ DES MOULES ALUMINIUM AVEC INTERIEUR ANTI-ADHERENT ET EXTERIEUR COLORE, EN FONTE EMAILLE, OU ALUMINIUM ANODISE, REMONTEZ LA PREPARATION D'UN GRADIN. CES MOULES SONT PRECONISES POUR UNE CUISSON CROUSTILLANTE (TARTE, QUICHE...).*

# Tableau des cuissons four convection naturelle (C-4336F1)

| RECETTES | FONCTIONS DU FOUR | POSITION THERMOSTAT | TEMPS DE CUISSON EN MINUTES | | GRADIN A PARTIR DU BAS | | OBSERVATIONS |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | **PORTE FERMEE** | | | | | | |
| **AGNEAU** | | | | | | | |
| Côtelettes | GRILLOIR DOUBLE | 9 | 8 à 10 | | 4 | (4) | Selon épaisseur et (2) |
| Gigot | CONVECTION NATURELLE | 8 | 10 à 15 | (1) | 2 | (4) | Selon grosseur |
| Selle | CONVECTION NATURELLE | 8 | 10 à 15 | (1) | 2 | (4) | Selon grosseur |
| **BOEUF** | | | | | | | |
| Entrecôte | GRILLOIR DOUBLE | 9 | 6 à 8 | | 3 | (3) | Selon épaisseur et (2) |
| Rôti | CONVECTION NATURELLE | 8 | 15 | (1) | 2 | (4) | |
| CAKE | SOLE | 5 | 50 à 60 | | 2 | (4) | |
| CHOUX (pâte à) | CONVECTION NATURELLE | 6 | 35 à 45 | | 2 | | Selon grosseur sur plaque pâtisserie |
| DORADE | CONVECTION NATURELLE | 7 | 35 | | 2 | (4) | Selon grosseur |
| DINDE | CONVECTION NATURELLE | 7 | 25 à 30 | (1) | 1 | (3) | |
| GRATIN DAUPHINOIS | CONVECTION NATURELLE | 5 | 40 à 50 | | 2 | (4) | Selon quantité |
| LAPIN ROTI | CONVECTION NATURELLE | 6 | 25 | (1) | 2 | (4) | |
| MAQUEREAUX | GRILLOIR DOUBLE | 9 | 20 | | 3 | (3) | (2) |
| MERINGUES | SOLE | 1 | 60 | | 2 | | Sur plaque pâtisserie |
| PAIN | CONVECTION NATURELLE | 7 | 20 à 30 | | 2 | | Selon épaisseur |
| PATE BRISEE | CONVECTION NATURELLE | 8 | 15 à 20 | | 2 | (4) | Non garnie |
| PATE FEUILLETEE | CONVECTION NATURELLE | 8 | 10 à 15 | | 2 | (4) | Non garnie |
| PATE SABLEE (tarte) | CONVECTION NATURELLE | 6 | 30 à 40 | | 2 | (4) | Selon garniture |
| PINTADE | CONVECTION NATURELLE | 6 | 25 | (1) | 2 | (4) | |
| PIZZA | CONVECTION NATURELLE | 7 | 15 à 20 | | 2 | | Sur plaque pâtisserie |
| PORC (rôti) | CONVECTION NATURELLE | 6 | 40 | (1) | 2 | (4) | Selon épaisseur |
| POULET (rôti) | CONVECTION NATURELLE | 6 | 25 | (1) | 2 | (4) | |
| POULET (T.B.) | GRILLOIR SIMPLE | 7 | 25 | (1) | BROCHE | (2) | |
| QUATRE-QUARTS | SOLE | 5 | 45 à 55 | | 2 | (4) | Selon épaisseur |
| QUICHE LORRAINE | CONVECTION NATURELLE | 6 | 35 à 40 | | 1 ou 2 | (4) | |
| SABLES | CONVECTION NATURELLE | 5 | 20 à 25 | | 2 | | Sur plaque pâtisserie |
| SOUFFLE (fromage) | CONVECTION NATURELLE | 5 | 30 à 35 | | 2 | (4) | Selon quantité |
| TARTE AUX FRUITS | CONVECTION NATURELLE | 6 | 35 | | 1 ou 2 | (4) | Selon moule |
| TOMATES FARCIES | CONVECTION NATURELLE | 6 | 40 à 50 | | 2 | (4) | |
| VEAU (rôti) | CONVECTION NATURELLE | 6 | 40 | (1) | 2 | (4) | Selon épaisseur |

(1) Temps de cuisson pour 500 grammes

(2) Plat lèchefrite multi-usages au gradin du bas

(3) Grille convexe

(4) Grille concave

*AVANT D'ENFOURNER LES PLATS, PRECHAUFFEZ LE FOUR SUR LA POSITION PRECHAUFFAGE 10 À 15 MINUTES À LA TEMPÉRATURE DE CUISSON CHOISIE.*

**NOTA** *LES POSITIONS DE RÉGLAGE DU THERMOSTAT SONT DONNÉES À TITRE INDICATIF. AUSSI, AFIN D'ÉVITER UNE PRODUCTION ANORMALE DE FUMÉES POUVANT RÉSULTER D'UNE TEMPÉRATURE EXCESSIVE DE CUISSON, IL Y A LIEU D'AJUSTER CETTE DERNIERE EN REGLANT LE THERMOSTAT SUR UN CHIFFRE PLUS FAIBLE.*

*INFLUENCE DES MOULES SUR LES CUISSONS : SI VOUS UTILISEZ DES MOULES ALUMINIUM AVEC INTERIEUR ANTI-ADHERENT ET EXTERIEUR COLORE, EN FONTE EMAILLE, OU ALUMINIUM ANODISE, REMONTEZ LA PREPARATION D'UN GRADIN. CES MOULES SONT PRECONISES POUR UNE CUISSON CROUSTILLANTE (TARTE, QUICHE...).*

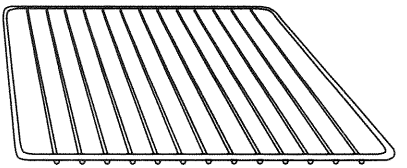
**VOTRE FOUR EST ÉQUIPÉ DES ÉLÉMENTS SUIVANTS :** *1 PLAT LECHEFRITE MULTI-USAGES, 1 GRILLE CAMBRÉE ET 1 PLAQUE PATISSERIE*

# Accessoires du four

## Grille support (sauf C-4336F1)

La grille support peut être utilisée pour supporter :

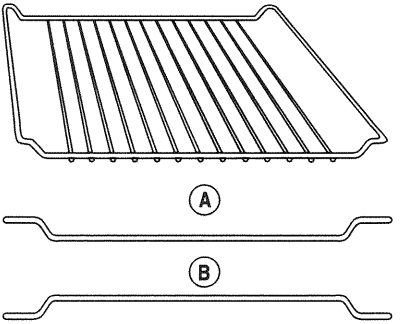
- Tous les plats et moules contenant des aliments à cuire ou à gratiner, les grillades.



## Grille cambrée

Cette grille remplit les mêmes fonctions que la grille support.

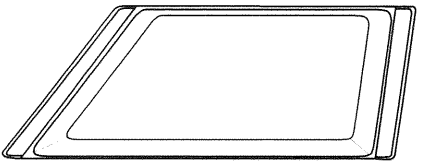
Elle permet de doubler le nombre de positions sur les gradins, selon qu'elle est en position **A** ou **B**.




## Plat lèchefrite multi-usages

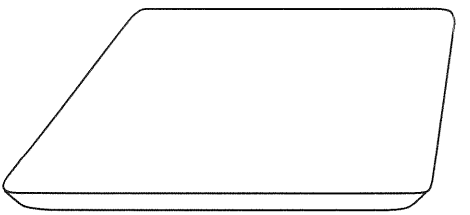
Il se glisse dans les gradins et recueille le jus et les graisses des grillades.

Il peut aussi être utilisé à demi rempli d'eau pour des cuissons au bain-marie. Evitez de mettre dans le plat lèchefrite multi-usages des rôtis ou des viandes car vous aurez automatiquement d'importantes projections sur les parois du four.



## Plaque à pâtisserie*

Elle s'utilise pour la cuisson de pâtisseries telles que choux à la crème, meringues, madeleines, pâtes feuilletées..., posée sur la grille cambrée ou la grille support...



** **ATTENTION :** CHARGE MAXI = 3 KILOS*

# POUR L'INSTALLATEUR

**Vous êtes spécialiste agréé De Dietrich et, en tant que tel, vous êtes seul compétent pour l'installation et le réglage des appareils De Dietrich. C'est pourquoi notre garantie s'applique uniquement et exclusivement aux appareils dont l'installation et le réglage auront été effectués par vos soins. Ces cuisinières n'étant pas raccordées à un dispositif d'évacuation des produits de combustion, elles doivent être installées conformément à la règlementation en vigueur et utilisées seulement dans un endroit bien aéré. Une attention particulière sera accordée sur les dispositions en matière de ventilation. En France les textes concernés sont les arrêtés :**

**- du 02/08/1977**

**- du 24/03/1982**

**complétés par la norme DTU-P 45204 (=DTU-61.1) du CSTB "Installation de gaz"**

**- norme NFC 15.100 (règles d'installation électrique basse tension).**

**Le non-respect de ces règlements engagerait la responsabilité de l'installateur à l'exclusion de celle de la Société De Dietrich.**

**D'autre part, la combustion n'étant possible que grâce à l'oxygène de l'air, il est nécessaire que cet air soit renouvelé en permanence et que les produits de la combustion soient évacués (un débit d'air de 2 $m^3$/h par kW de puissance est nécessaire).**

## Mise en place - Incorporation

### Précautions

- Les parois contre ou entre lesquelles la cuisinière pourrait être placée doivent être soit en une matière résistant à la chaleur, soit revêtues d'une telle matière.
- Dans le cas où cet appareil devrait être placé à côté d'une cuisinière "bois-charbon", il est impératif de l'installer côté four et non côté foyer.

### Raccordement gaz

- Il s'effectue à l'arrière de l'appareil, à droite ou à gauche, de façon que le tuyau ne passe jamais derrière l'appareil. L'extrémité de raccordement non utilisée doit être fermée au moyen du bouchon et de son joint d'étanchéité. Veillez à ce que le robinet de barrage soit facilement accessible.

### Alignement

- Veillez au parfait aplomb de la cuisinière, afin d'éviter tous déboires surtout en utilisation four.

### Pieds de mise à niveau

- Les pieds de mise à niveau situés à l'avant permettent d'obtenir une assise correcte quelque soit le sol, par vissage ou dévissage.

Les échauffements produits par leur fonctionnement classent cette cuisinière en type X - *(selon la norme sécurité électrique EN 60.335.2.6).*

Elle peut donc être installée entre deux meubles bas dont les plans de travail sont au niveau du dessus de la cuisinière.

Si un meuble est situé au-dessus de la cuisinière, veillez à ce qu'il soit à une distance de 650 mm au moins au-dessus de celle-ci.

## Raccordement gaz

● **POUR LES GAZ AMENÉS PAR UNE CONDUITE, LE RACCORDEMENT PEUT S'EFFECTUER :**

- soit par tuyau flexible métallique suivant NF D 36.121 (fig. A),
- soit par tuyau flexible avec embouts mécaniques suivant NF D 36.103 ou NF D 36.107 (fig. B).

**Nota :** ces tuyaux doivent être d'une longueur maximale de 2 m.

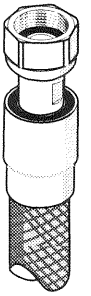


Fig. A

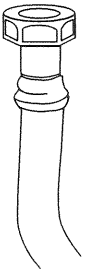


Fig. B

● **POUR LE BUTANE-PROPANE DISTRIBUÉ PAR BOUTEILLE OU RÉSERVOIR, LE RACCORDEMENT S'EFFECTUE :**

- avec interposition de l'about convenable accompagné d'un joint, par tube souple d'un diamètre intérieur de 6 mm destiné aux gaz distribués par bouteille ou réservoir et d'une longueur de 1,5 m maximum (fig. C).

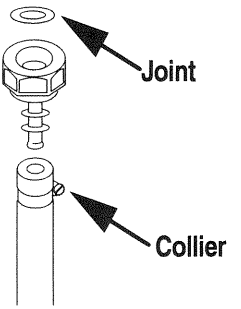



Fig. C

Les tubes souples ou tuyaux flexibles doivent être visitables sur toute la longueur.

**Nota :** Le raccordement peut également être effectué en rigide ou avec un tuyau flexible métallique (suivant norme NF D 36.125). Pour le vissage des pièces, prenez la précaution d'utiliser un couple de serrage normal ne dépassant pas 2,5 daN.m (Kgf.m).

Il est indispensable d'intercaler, à l'extrémité choisie pour votre raccordement, (droite ou gauche), le prolongateur et la rondelle d'étanchéité supplémentaire se trouvant dans la pochette.

**ATTENTION :**

*DANS LE CAS D'UTILISATION D'UN TUYAU FLEXIBLE, CELUI-CI DOIT-ETRE INSTALLÉ DE MANIERE À CE QU'IL NE PUISSE PAS ETRE EN CONTACT AVEC UNE PARTIE MOBILE ET QU'IL NE PASSE PAS DANS UN ENDROIT SUSCEPTIBLE D'ETRE ENCOMBRÉ.*

*VÉRIFIEZ L'ÉTANCHÉITÉ DES RACCORDEMENTS AVEC DE L'EAU SAVONNEUSE.*

*SI LA CUISINIERE EST INSTALLÉE À PROXIMITÉ D'AUTRES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS QUI RISQUENT DE PROVOQUER UN ÉCHAUFFEMENT DU RACCORDEMENT,* ***L'USAGE DE L'ABOUT EST INTERDIT !***

## Réglage des brûleurs gaz

**Le pouvoir calorifique et la pression de gaz variant selon les réseaux de distribution, le réglage des brûleurs doit être obligatoirement contrôlé lorsque l'installation et les raccordements sont terminés.**

## Réglage

- Tous les injecteurs étant calibrés, veillez à ce que les marquages soient conformes au tableau ci-dessous. Veillez également, lors du branchement au butane ou au propane, au bon choix du détendeur :
  - ❑ 29 mbar pour le butane.
  - ❑ 37 mbar pour le propane.
  - ❑ P.C.S. = pouvoir calorifique supérieur
  - ❑ Débit à 15°C = $\frac{\text{Puissance}}{\text{P.C.S.}}$

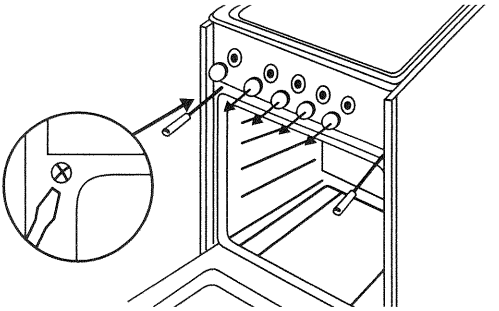
## Tableau des caractéristiques gaz

| | | Butane G 30 29 mbar | Propane G 31 37 mbar | Gaz naturel G 20 20 mbar | Gaz naturel G 25 25 mbar | Air propané Air butané G 130 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **BRULEUR GRAND RAPIDE AV D** | | | | | | |
| Repère marqué sur injecteur | | 86 | 86 | 128 | 128 | 239 |
| Débit calorifique nominall/PCS | kW | 3,20 | 3,20 | 3,20 | 3,20 | 3,20 |
| Débit calorifique réduit/PCS | kW | 0,770 | | 0,680 | | 0,680 |
| Débit horaire | g/h | 233 | 229 | | | |
| Débit horaire à 15°C sous 1013 mbar | l/h | | | 305 | 354 | 448 |
| **BRULEUR RAPIDE AR G** (mixte 4 feux gaz) | | | | | | |
| Repère marqué sur injecteur | | 77 | 77 | 108 | 108 | 205 |
| Débit calorifique nominal/PCS | kW | 2,40 | 2,40 | 2,40 | 2,40 | 2,40 |
| Débit calorifique réduit/PCS | kW | 0,625 | | 0,500 | | 0,550 |
| Débit horaire | g/h | 175 | 171 | | | |
| Débit horaire à 15°C sous 1013 mbar | l/h | | | 229 | 266 | 336 |
| **BRULEUR SEMI-RAPIDE AR D** | | | | | | |
| Repère marqué sur injecteur | | 59 | 59 | 88 | 88 | 166 |
| Débit calorifique nominal/PCS | kW | 1,55 | 1,55 | 1,55 | 1,55 | 1,55 |
| Débit calorifique réduit/PCS | kW | 0,370 | | 0,350 | | 0,350 |
| Débit horaire | g/h | 113 | 111 | | | |
| Débit horaire à 15°C sous 1013 mbar | l/h | | | 148 | 172 | 217 |
| **BRULEUR AUXILIAIRE AV G** | | | | | | |
| Repère marqué sur injecteur | | 50 | 50 | 73 | 73 | 134 |
| Débit calorifique nominal/PCS | kW | 1,05 | 1,05 | 1,05 | 1,05 | 1,05 |
| Débit calorifique réduit/PCS | kW | 0,370 | | 0,350 | | 0,350 |
| Débit horaire | g/h | 76 | 75 | | | |
| Débit horaire à 15°C sous 1013 mbar | l/h | | | 100 | 116 | 147 |
| **TOTAL MIXTE DESSUS GAZ** | g/h | 597 | 586 | | | |
| | l/h | | | 782 | 908 | 1148 |
| **TOTAL MIXTE 3 FEUX** | g/h | 422 | 415 | | | |
| | l/h | | | 553 | 642 | 812 |
| **DÉBIT CALORIFIQUE TOTAL/PCS** | kW | | | | | |
| Dessus 4 feux gaz | | 8,2 | 8,2 | 8,2 | 8,2 | 8,2 |
| Dessus 3 feux gaz | | 5,8 | 5,8 | 5,8 | 5,8 | 5,8 |

**Avant toute intervention, coupez l'alimentation électrique de l'appareil.**

## Dépose du bandeau

● Retirez les manettes de commande en tirant vers vous.

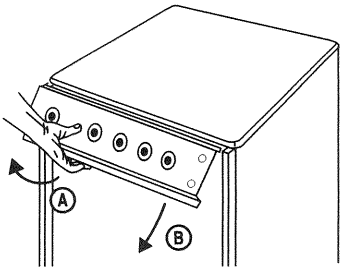


● Après avoir ouvert la porte du four, enlevez les vis de fixation du bandeau (4 vis) situées à la base de celui-ci.

**A)** Faites pivoter vers le haut le bandeau pour dégager les axes de commande.

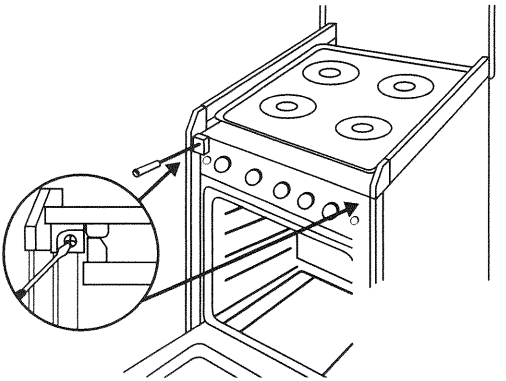
**B)** Abaissez le bandeau pour le dégager du profilé supérieur. Si besoin, retirez les voyants de leur cabochon en prenant soin de repérer leur emplacement.

Faites attention à ne pas arracher le câblage de certains éléments du bandeau (boutons, poussoirs, voyants).

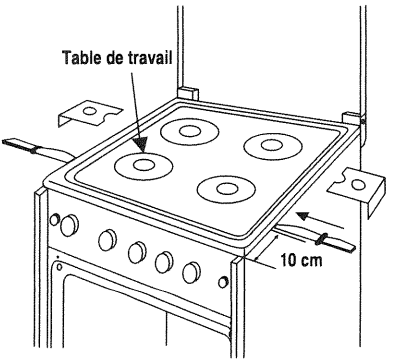



## Ouverture de la table de travail

● Déposez le bandeau comme décrit ci-dessus. Retirez les embouts gauche et droit des déflecteurs latéraux en enlevant les vis de fixation et en tirant vers l'avant. Déposez la barrette avant. Retirez les déflecteurs latéraux en enlevant les vis situées sur les côtés, à l'arrière de l'appareil.



● Libérez les clips qui maintiennent la table de travail en appuyant horizontalement vers l'intérieur de l'appareil sur les ressorts situés à 10 cm environ de l'avant sur les côtés droit et gauche à l'aide d'une lame (couteau par exemple) ou des butées livrées avec l'appareil pour le démontage de la porte. Vous pouvez alors soulever la table de travail et la dégager éventuellement des ergots à l'arrière.

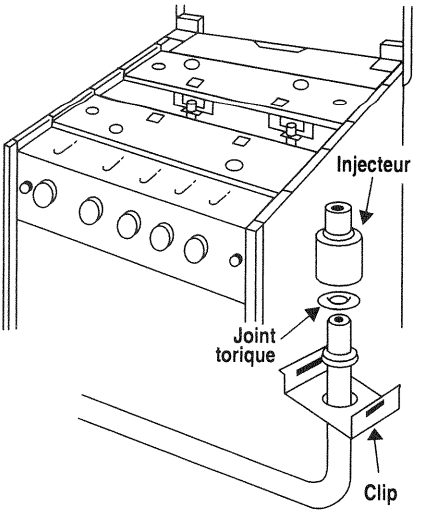



## Repose du bandeau

● Effectuez les opérations dans l'ordre inverse.

## Echange des injecteurs de la table de travail

Déclipez l'attache métallique située à la base du brûleur.
Abaissez légèrement le tube d'alimentation et retirez l'injecteur qui coiffe le tube. (Pour les brûleurs avant, il est conseillé de décliper le tube du robinet pour ne pas le tordre excessivement).
Vérifiez que le joint torique est resté sur le tube aluminium, sinon retirez-le de l'intérieur de l'injecteur sans l'abîmer et engagez-le sur le tube.
Coiffez le tube du nouvel injecteur en s'assurant que son repère correspond au tableau figurant à la page 26.
Replacez le tube et clipez l'attache métallique.

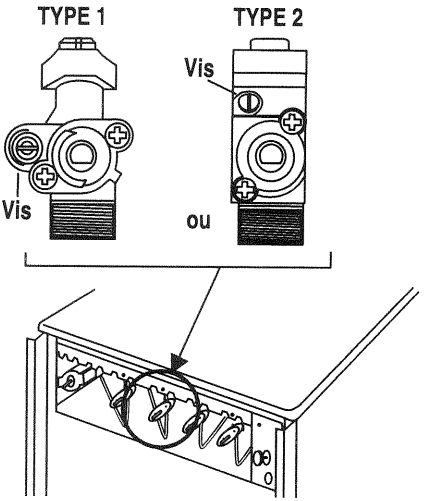



## Réglage des ralentis des brûleurs de table

- **Réglage en butane :** la vis sera vissée à fond dans le sens des aiguille d'une montre.
- **Réglage en gaz naturel et air propané :** remettez en place les brûleurs et allumez-les à l'aide d'une allumette.

Réglez le débit minimum (petites flammes stables avant extinction) en agissant sur la vis de débit réduit.

**Robinet des brûleurs de table**




## Passage d'un gaz à un autre

Les injecteurs des brûleurs sont calibrés. Lors d'un changement de gaz, remplacez les injecteurs selon les indications du tableau page 26.

Les injecteurs nécessaires à l'adaptation au gaz naturel ou au butane/propane, sont fournis avec la cuisinière.

**Nota :** *Exécutez plusieurs manœuvres de passage de plein débit au débit réduit pour vérifier si le réglage est correct*

## Raccordement électrique

Les résistances chauffantes et les plaques des cuisinières sont prévues pour fonctionner sous 230 V ~.

## Raccordement de l'appareil

Avant le branchement, assurez-vous que les fils électriques de l'installation sont d'une section suffisante pour alimenter normalement l'appareil (au minimum égale à celle indiquée ci-dessous pour le câble d'alimentation).

## L'appareil doit être raccordé :

- soit par un câble souple et une prise de courant conformes aux normes en vigueur,
- soit par un câble souple ou un câble rigide relié à un dispositif de coupure omnipolaire (interrupteur ou disjoncteur) conformes aux normes en vigueur et ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

| BRANCHEMENT (Câble type H05 RRF) | | Monophasé | Triphasé 2 ph + neutre |
|---|---|---|---|
| TENSION DU RÉSEAU | | 230 V | 400V |
| CUISINIERE MIXTE 3 +1 FOUR ELEC | Section du câble | 3 x 6 mm² | 4 x 2,5 mm² |
| | Fusible | 32 A | 20 A |
| CUISINIERE MIXTE 4 BRULEURS FOUR ELEC | Section du câble | 3 x 2,5 mm² | |
| | Fusible | 20 A | |
| CUISINIERE TOUT ÉLECTRIQUE | *Section du câble | 3 x 6 mm² | 4 x 4mm² |
| | Fusible | 32 A | 25A |

* *EN TENANT COMPTE DU COEFFICIENT DE SIMULTANEITE SELON NORME EN 60.335.2.6*

## Raccordement électrique

***Attention ! Suivez attentivement les instructions suivantes afin d'assurer un bon raccordement. Un mauvais branchement peut amener des risques d'échauffement dangereux au niveau de votre câble.***

- Ouvrez la trappe en plastique située en bas à droite du capot arrière (fig.1).
- Pour cela, enfoncez un tournevis entre la tôle du capot et la trappe puis faites pivoter la trappe (fig. 2).
- Retirez si nécessaire(*) les barrettes de jonction (fig.4) en ôtant le clip noir (fig.2).
- Introduire le câble d'alimentation par le côté du capot dans le serre-câble situé à droite du bornier (reportez-vous au tableau précédent pour le choix de la section du câble).

- Dénudez chaque fil du câble d'alimentation sur 12 mm.
- Torsadez soigneusement les brins (fig.3).

- Désserrez les vis du bornier .
- Placez, si nécessaire(*), les barrettes de jonction schématisées à l'intérieur de la trappe (fig. 4).

- Respectez le sens de montage des barrettes indiqué (fig.5) et leur positionnement (fig.6).
- Raccordez les fils du câble conformément au(x) schéma(s) gravé(s) à l'intérieur de la trappe.
- Tous les brins des fils d'alimentation doivent être emprisonnés sous les vis.
- Le fil de terre couleur vert-jaune doit être relié à la borne .
- Vissez à fond les vis du bornier et vérifiez le branchement en tirant sur chaque fil.
- Fixez le câble au moyen du serre-câble situé à droite du bornier.
- Replacez les barrettes de jonction inutilisées dans la trappe.
- Replacez le clip noir et refermez la trappe

(*) Certains branchements n'utilisent aucune barrette : voir schéma gravé à l'intérieur de la trappe.

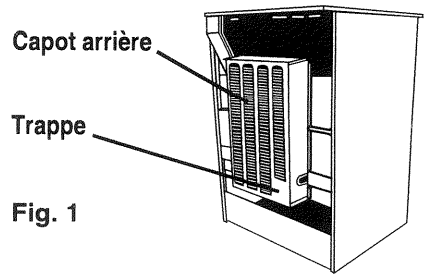


Fig. 1

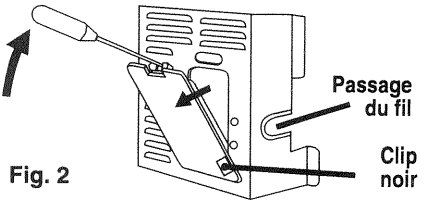


Fig. 2

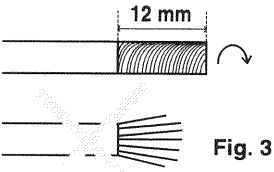


Fig. 3

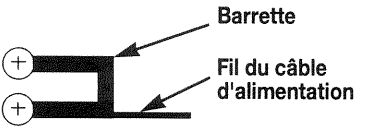


Fig. 4

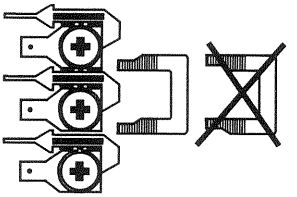


Fig. 5

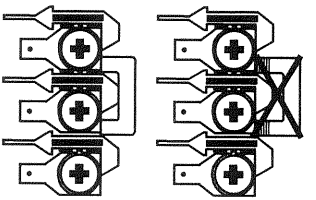


Fig. 6

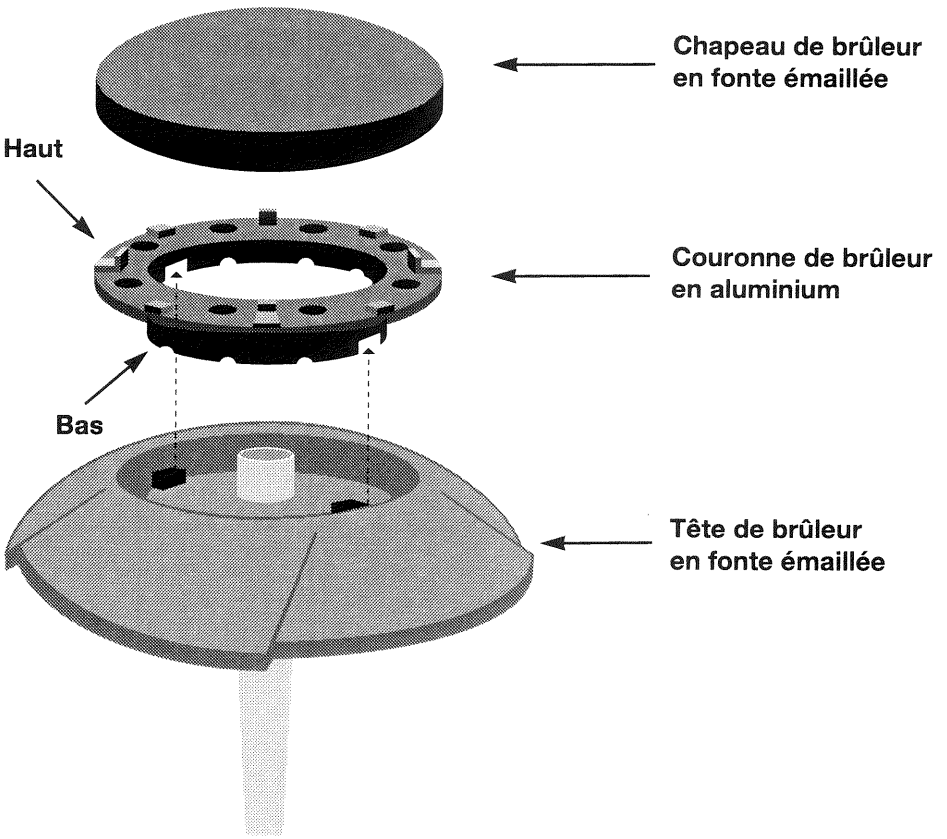
| CUISINIÈRES | C-4336F1 | C-4337F1 | C-4347F1 | C-4317-F1 |
|---|---|---|---|---|
| PUISSANCE ÉLECTRIQUE TOTALE ABSORBÉE | 5240 W | 4675 W | 2675 W | 9175 W |
| TENSION DE FONCTIONNEMENT | 230 V ou 400 V | 230 V ou 400 V | 230 V ou 400 V | 230 V ou 400 V |
| PUISSANCES FOYER, BRULEUR, FOUR ET GRILLOIR (EN kW) | | | | |
| Avant droit | Grand rapide 3,20 | Grand rapide 3,20 | Grand rapide 3,20 | 2,00 |
| Avant gauche | Auxiliaire 1,05 | Auxiliaire 1,05 | Auxiliaire 1,05 | 1,00 |
| Arrière gauche | 2,00 | 2,00 | Rapide 2,40 | 2,00 |
| Arrière droit | Semi-rapide 1,55 | Semi-rapide 1,55 | Semi-rapide 1,55 | 1,50 |
| Puissance maxi du four | 3,24 | 2,67 | 2,67 | 2,67 |
| Puissance maxi du grilloir | 2,64 | 2,64 | 2,64 | 2,64 |
| DIMENSIONS EXTÉRIEURES (en mm) | | | | |
| Largeur | 597 | 597 | 597 | 597 |
| Profondeur | 610 | 610 | 610 | 600 |
| Hauteur à la table de travail | 830 | 830 | 830 | 830 |
| Hauteur couvercle fermée | 850 | 850 | 850 | 850 |
| Hauteur couvercle ouvert | 1.435 | 1.435 | 1.435 | 1.435 |
| Masse (environ en kg) | 45 | 47 | 46 | 55 |
| DIMENSIONS UTILES DU FOUR (en mm) | | | | |
| Largeur | 440 | 440 | 440 | 440 |
| Hauteur | 310 | 310 | 310 | 310 |
| Profondeur | 405 | 380 | 380 | 380 |
| Volume utile (en litre) | 55 | 51 | 51 | 51 |
| CONSOMMATION D'ÉNERGIE (EN kW/h) | | | | |
| de montée à 200°C | 0,41 | 0,45 | 0,45 | 0,45 |
| de maintien pendant 1H00 à 200°C | 0,50 | 0,50 | 0,50 | 0,50 |
| de la pyrolyse | 2,30 | 2,30 | 2,30 | 2,30 |

**Ces appareils sont conformes aux Directives 73/23/CEE, 89/336/CEE et 90/396/CEE.**

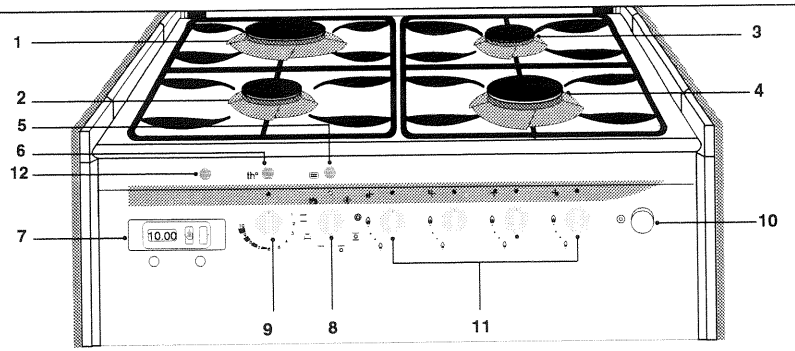
# SCHÉMA DE MONTAGE DU BRULEUR

*(identique pour chacun des brûleurs)*

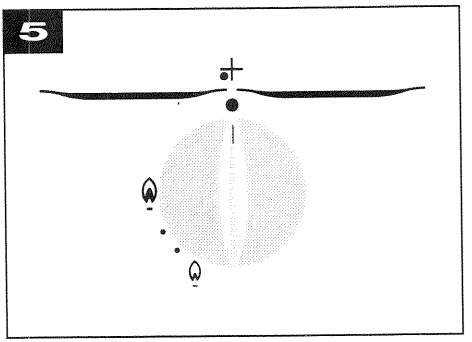
**Il est impératif de bien respecter le sens de montage de montage de la couronne de brûleur en aluminium.**



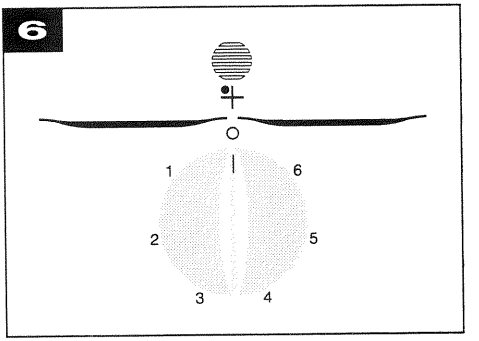
**4**


1
2
5
6
12
7
3
4
10
9
8
11
10.00

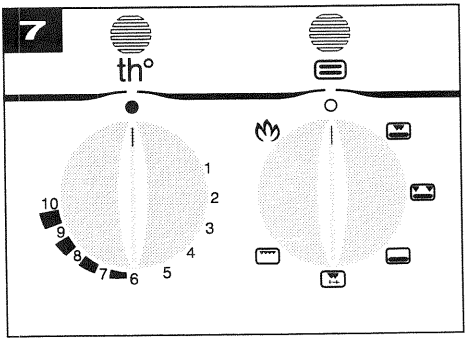
**5**



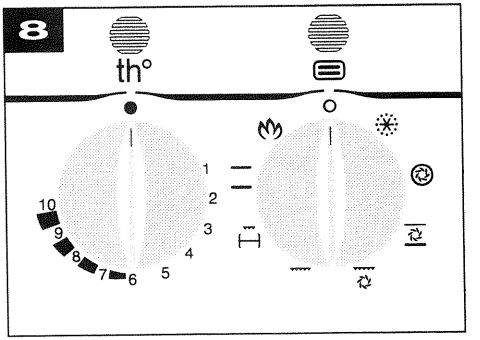
**6**

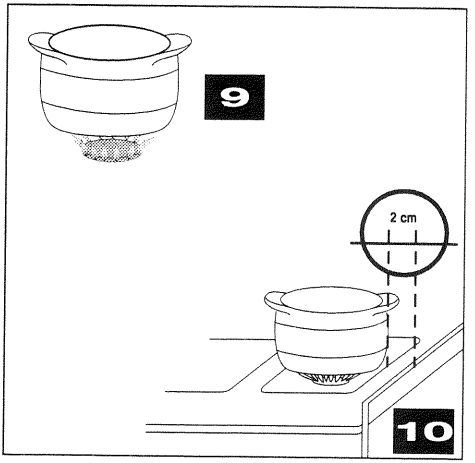

1
6
2
5
3
4

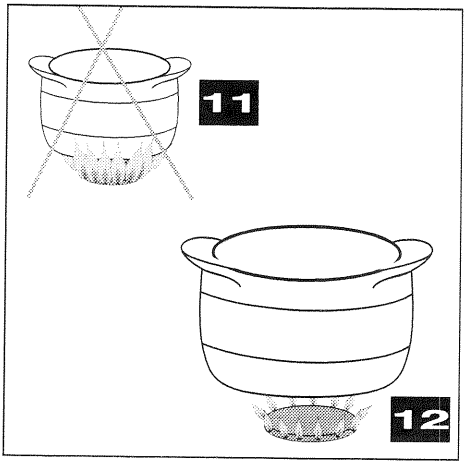
**7**

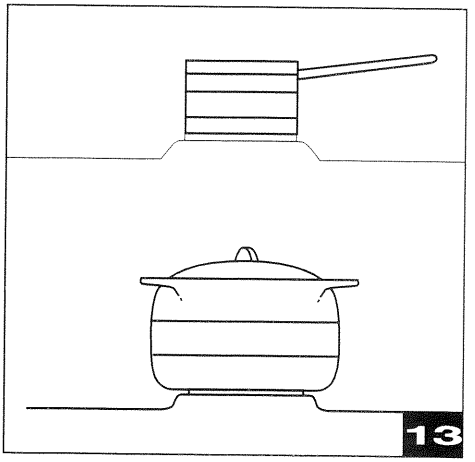

th°
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10

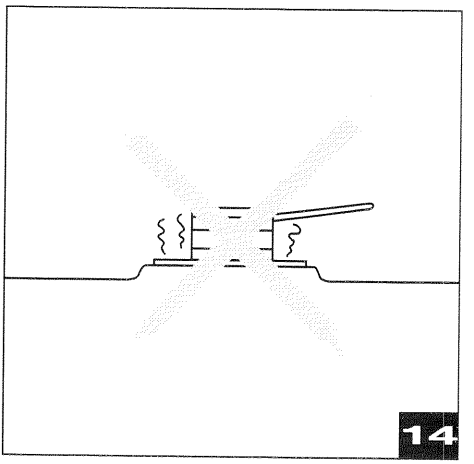
**8**


th°
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10

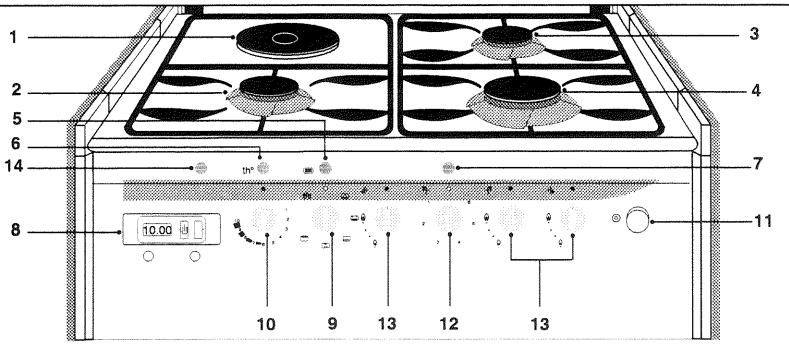

9
2 cm
10


11
12


13

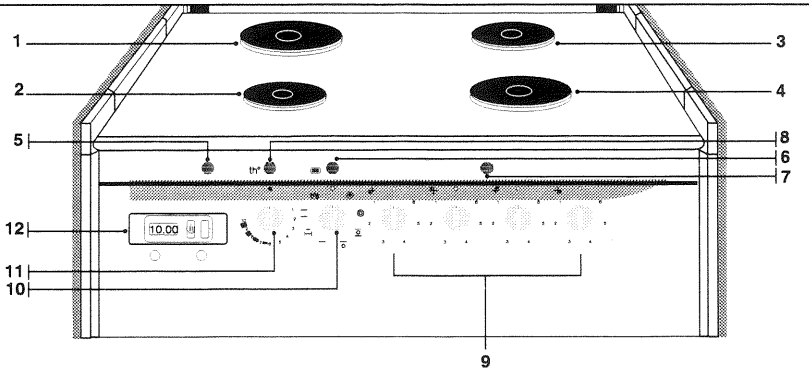

14

**1**



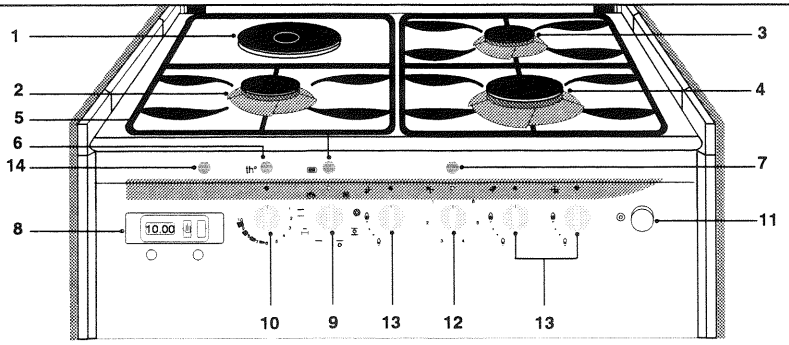

C - 4 3 3 6 F 1 -

**2**




C - 4 3 1 7 F 1 -

**3**




C - 4 3 3 7 F 1 -

77x3215

**SAVEMA 77X3215/C799531171**

TAPEZ **3615**
CODE **DE DIETRICH**

79, RUE DU GÉNÉRAL LECLERC ■ BP 76 ■ 78403 CHATOU CEDEX

TEL : (1) 34 80 59 58 ■ FAX : (1) 34 80 59 50 ■ TELEX : 699 615

DE DIETRICH EUROPÉENNE D'ÉLECTROMÉNAGER ■ SIEGE SOCIAL : 67580 MERTZWILLER
SA A CONSEIL D'ADMINISTRATION AU CAPITAL DE F 160.100.000 ■ RCS STRASBOURG B 352827687

Modus Media International – Tél. 02 38 49 42 00